Блины, блинчики, оладьи

Кулинария - 1

Илья Мельников

SHOUT
SHARE
IT

- Илья Мельников
  - Блины славянские
  - Блины молочные
  - Блины царские
  - Блины гречневые с пшеничной мукой
  - Блины – скородумки
  - Блинчики с мясом
  - Блинчики с творогом
  - Блинчики с паштетом
  - Блинчики с грибами
  - Оладьи
  - Оладьи постные
  - Оладьи быстрые
  - Оладьи с яблоками
  - Оладьи с яблоками (2 вариант)
  - Оладьи с яблоками и изюмом
  - Оладьи дрожжевые
  - Оладьи со сметаной
  - Оладьи с тыквой
  - Оладьи со свежей капустой
  - Оладьи с сыром

Илья Мельников
Блины, блинчики, оладьи

Блины славянские

Продукты: 700 г пшеничной муки, 250 г сметаны, 8 яиц, соль по вкусу.

Для приготовления блинов необходимо сметану, желтки и соль взбить до получения густой пены, затем во взбитую массу всыпать муку, просеивая ее через ситечко. Добавить взбитые в стойкую пену белки, перемешать сверху вниз до полной однородности теста. Печь блины на раскаленной, смазанной маслом сковородке. Подавать блины с вареньем, джемом, сахарной пудрой, а также икрой, лососиной.

Блины молочные

Продукты: 400 г пшеничной муки, 5 яиц, 1 л молока, сахар и соль по вкусу.

Яйца, сахар, соль и почти стакан молока тщательно взбить, затем влить оставшееся молоко, просеять муку, быстро замесить однородное тесто. Разливать тонким слоем на раскаленную, смазанную маслом сковородку, обжаривать с двух сторон.

Блины царские

Для опары: 600 г пшеничной муки, 50 г дрожжей, 0,6 л молока.

Для теста: 5 яичных желтков, 150 г сливочного масла, 600 г пшеничной муки, 250 г сливок, 5 яичных белков, сахар, соль по вкусу.

Тесто для царских блинов содержит много сдобы и готовится в три приема, потому что в противном случае дрожжи не смогут «поднять» столько сдобы. Сначала необходимо приготовить опару из теплого молока, дрожжей и муки. Дать опаре выбродиться. Когда она поднимется, добавить растертые в однородную массу желтки со сливочным маслом, сахаром и солью. Затем просеять через сито муку, тщательно перемешать тесто, поставить его в теплое место для брожения на 40 минут. Когда тесто поднимется, ввести порознь взбитые в стойкую пену белки и сливки, перемешать тесто сверху вниз и через 10 минут выпекать блины на горячей, смазанной маслом сковородке.

Блины гречневые с пшеничной мукой

Продукты: 250 г пшеничной муки, 250 г гречневой муки, 30 г дрожжей, 3 яйца, 1 стакан сметаны, молоко или вода, соль.

Для приготовления блинов нужно из пшеничной муки, теплого молока и дрожжей поставить опару. После того, как опара выбродит, добавить в нее гречневую муку, желтки, сметану, соль, разбавить молоком и ввести взбитые в стойкую пену белки, осторожно перемешать сверху вниз, дать тесту подняться и, не перемешивая, осторожно печь блины на горячей, смазанной маслом сковородке. Подавать блины с растопленным маслом, сметаной, сельдью, малосольной или свежей рыбой, икрой. Едят их и с растительным маслом.

Блины – скородумки

Продукты: 6 полных столовх ложек пшеничной муки, 2,5 стакана молока, 2 яйца, 2 столовые ложки растительного масла, 1 столовая ложка сахара, 1/3 чайной ложкм соли.

Для приготовления блинов нужно яйца, сахар, соль взбить венчиком или миксером, во взбитую массу влить молоко, всыпать муку, перемешать, добавить растительное масло, еще раз все перемешать и выпекать блины на разогретой сковородке. Под первый блин сковороду смазать маслом, а потом смазывать сковороду не нужно, так как в тесте достаточно его. Растительное масло вливать в тесто после его замеса с мукой, иначе снизится пенообразующая способность яиц, тесто не будет насыщено воздухом и блин не получится рыхлым. Подавать блины с горячим маслом, сметаной, вареньем к чаю, на завтрак, обед или ужин.

Блинчики с мясом

Для теста: 6 полных столовых ложек муки, 0,5 л молока, 2 яйца, 1 столовая ложка сахара, 1/3 чайной ложки соли, 1 столовая ложка растительного масла.

Для фарша: 400 г вареного мяса, пропущенного через мясорубку, 1 мелко нарезанная и обжаренная в масле луковица, 1 сваренное вкрутую, мелко порубленное яйцо, черный молотый перец, соль.

Для приготовления блинчиков с мясом необходимо взбить 2 яйца с солью и сахаром до получения пышной пены, соединить с молоком и мукой, добавить растительное масло, быстро замесить однородное, без комочков тесто. Полученное тесто разливать по одной разливательной ложке на горячую, смазанную растительным маслом сковородку. Блин обжаривать с двух сторон. На обжаренный блин положить по столовой ложке мясного фарша, завернуть конвертом и обжарить в растительном масле с обеих сторон. Подавать блинчики с мясом к мясному бульону, горячему чаю.

Блинчики с творогом

Для теста: 6 полных столовых ложек муки, 2,5 стакана молока, 2 яйца, 1 столовая ложка сахара, 1/3 чайной ложки соли, 2 столовые ложки растительного масла.

Для начинки: 300 г свежего творога, 2 столовые ложки сахара, 2 столовые ложки сметаны, 1 яйцо, соль по вкусу.

Для обжаривания блинчиков: 100 г масла.

Яйца, соль, сахар взбить венчиком или миксером, во взбитую массу влить молоко, всыпать муку, перемешать, добавить растительное масло, еще раз все перемешать, чтобы тесто было однородным, без комочков. Разливать тесто по одной разливательной ложке на горячую, смазанную растительным маслом сковородку. Блин обжаривать с двух сторон.

Подготовка начинки.

Творог растереть с сахаром, сметаной, яйцом, по вкусу посолить. Для того, чтобы начинка была более ароматной в нее можно добавить высушенную, тонко смолотую и просеянную лимонную или апельсиновую корочку, а также цукаты или изюм. На каждый испеченный блин положить ложку творожной начинки, завернуть конвертом, обжарить в масле с обеих сторон и подавать к столу. Блинчики с творогом можно сложить в керамическую или эмалированную миску, смазывая их маслом, закрыть крышкой и поставить в негорячую духовку. Подавать на завтрак, обед, ужин, к чаю или кофе.

Блинчики с паштетом

Для теста: 300 г муки, 0,5 л пива, 2 яйца, 1 столовая ложка сметаны, сахар, соль.

Для начинки: 400 г вареного мяса, 3 ломтика булки, 2 яйца, 1 столовая ложка сливочного масла, перец, соль.

Для панировки: 2 яйца, 3 столовые ложки молока, молотые сухари.

Для того, чтобы приготовить блинчики необходимо растереть желтки со сметаной, всыпать сахар, соль, влить 1 стакан пива, взбить смесь венчиком. Затем добавить муку, тщательно перемешать, чтобы не было комочков, влить оставшееся пиво и взбить, потом смешать со взбитыми в пену двумя белками. Если тесто получилось слишком густым, разбавьте его до нужной густоты холодной кипяченой водой. Налить тонким слоем на смазанную жиром разогретую сковородку и печь с одной стороны. Смазать блинчик с подрумяненной стороны паштетом, подогнуть края и свернуть рулетом. Обмакнуть в яично – молочную смесь, запанировать в сухарях и обжарить в жиру. Сложить на блюдо, украсить зеленью петрушки. Блинчики можно приготовить накануне, а перед подачей на стол разогреть.

Приготовление начинки.

Мясо для начинки трижды пропустить через мясорубку вместе с замоченной в мясном бульоне булкой и овощами (морковь, петрушка, лук) из бульона, добавить яйца, масло, посолить, поперчить по вкусу, перемешать. Если масса получилась густой и ею плохо намазывать блинчики, добавить бульон или майонез.

Блинчики с грибами

Для блинчиков: 1,5 стакана пшеничной муки, 2 яйца, 1 чайная ложка сахара, 1/3 чайной ложки соли, 1 стакан молока, 1 стакан воды, 2 столовые ложки растительного масла.

Для начинки: 100 г сушеных грибов, 1 столовая ложка зелени петрушки или укропа, перец, соль.

Для соуса: 1 столовая ложка сливочного масла, 1 столовая ложка муки, 1 стакан молока, 2 столовые ложки томатного пюре.

Для жаренья: 0,5 кг растительного масла.

Яйца, соль, сахар взбить венчиком или миксером, во взбитую массу влить молоко, всыпать муку, перемешать, добавить растительное масло, еще раз все перемешать, чтобы тесто было однородным, без комочков. Разливать тесто по одной разливательной ложке на горячую, смазанную растительным маслом сковороду. Блин обжаривать с двух сторон.

Приготовление начинки.

Отварить грибы, сварить яйца вкрутую. Приготовить соус.

Приготовление соуса.

Муку и сливочное масло растереть на сковороде до однородной массы и при непрерывном помешивании влить стакан горячего молока, посолить, добавить томатное пюре и варить до загустения. Затем добавить желтки и смешать с сушеными отваренными и нарезанными кубиками грибами и рублеными яйцами. На медленном огне довести начинку до загустения, приправить перцем, солью, зеленью укропа и петрушки, охладить. На каждый блин положить по столовой ложке начинки, завернуть его конвертом и обжарить с обеих сторон в растительном масле. Подавать горячими как закуску, а также с грибным супом.

Оладьи

Оладьи готовят так же, как блины из дрожжевого теста, но делают его густым (1 часть муки и 1 часть воды). Тесто для оладий можно замесить на кефире, простокваше, сметане без добавления дрожжей. Тесто не должно сильно растекаться по сковороде, тогда оладьи будут одинаковой величины, края у них будут ровные.

Оладьи постные

Для теста: 2 стакана пшеничной муки, 1,5 стакана воды, 30 г дрожжей, 1 столовая ложка сахара, соль по вкусу.

Для жаренья: 100 г растительного масла.

Для приготовления оладьев необходимо дрожжи развести в теплой воде, добавить сахар, соль, всыпать муку и замесить тесто. Когда тесто поднимется, не перемешивая его, класть ложкой на раскаленную сковороду. Обжаривать оладьи до тех пор, пока они не станут румяными.

Оладьи быстрые

Для теста: 250 г (один стакан) пшеничной муки, 0,5 кефира, 1 столовая ложка сахара, половина чайной ложки соли.

Для жаренья: растительное масло.

Оладьи на кефире приготавливаются очень быстро. Для приготовления их нужно в миску насыпать стакан муки, соль и сахар, влить кефир и ложкой, венчиком или сбивалкой тщательно перемешать все составляющие продукты. Тесто получается легким, пышным, кремообразным. Разливать оладьи нужно столовой ложкой на раскаленную сковороду. Предварительно на сковороду наливается немного растительного масла, а затем сковороду нужно несколько раз повернуть, чтобы масло равномерно распределилось по ее поверхности. Масла наливать немного, чтобы оно не горело, а кухня не заполнялась дымом. Навыки печь оладьи хозяйка получает быстро и вскоре получает вкусное блюдо, которое можно готовить на завтрак, обед и ужин.

Оладьи с яблоками

Для теста: 6 столовых ложек пшеничной муки, 0,5 л кефира или простокваши, 1 яйцо, соль, сахар по вкусу.

Для начинки: 5 яблок, 2 столовые ложки сахара для обсыпки.

Для жаренья: 100 г маргарина или растительного масла.

Для приготовления оладий необходимо взбить яйца, соединить с кефиром или простоквашей, добавить соль, сахар, муку и замесить тесто. Оно должно получиться легким, пышным, полугустым. Тесто разлить ложкой на смазанную маслом или маргарином горячую сковороду. На поверхность оладий быстро и красиво разложить аккуратно нарезанные тонкими ломтиками яблоки. Когда нижний край оладий зарумянится, оладьи перевернуть вниз и зарумянить их. Снять оладьи со сковороды, положить на блюдо, посыпать сахаром. Они будут вкуснее, если их посыпать тонко смолотой корицей. Подавать оладьи горячими или холодными.

Оладьи с яблоками (2 вариант)

Для теста: 6 столовых ложек пшеничной муки, 0,5 л кефира или простокваши, 1 яйцо, соль, сахар по вкусу.

Для начинки: 7 яблок, 3 столовые ложки сахара для обсыпки.

Для жаренья: растительное масло.

Взбить яйца, соединить с кефиром или простоквашей, добавить соль, сахар, муку и замесить тесто. Натереть яблоки на крупной терке и добавить их в тесто, перемешать. Класть тесто на раскаленную сковороду, обжаривать, пока не подрумянятся. Снять оладьи со сковороды, положить на блюдо, посыпать сахаром. Они будут вкуснее, если их посыпать тонко смолотой корицей.

Оладьи с яблоками и изюмом

Для теста: 250 г муки (один стакан), 1 стакан кефира или простокваши, 2 яйца, 1 столовая ложка сахара, 1 столовая ложка растительного масла, 0,5 стакана сливочного маргарина.

Для начинки: 6 яблок, 1 столовая ложка сахара, 2 столовые ложки изюма, щепоточка корицы.

Для жаренья: растительное масло.

Для приготовления оладий нужно взбить яйца, соединить с кефиром или простоквашей, добавить соль, сахар, муку и замесить легкое, пышное, полугустое тесто. Яблоки натереть на крупной терке и вместе с изюмом добавить их в тесто, перемешать. Ложкой налить тесто на горячую сковороду, смазанную маслом и поджаривать оладьи с двух сторон. Сняв оладьи со сковороды, посыпать их сахарным песком, смешанным с корицей. Подавать к чаю. Вкусны такие оладьи и с молоком.

Оладьи дрожжевые

Продукты: 4 стакана муки, 3 стакана молока, 1 столовая ложка растительного масла, 2 яйца, 1 чайная ложка дрожжей, 1 столовая ложка сахара, соль.

Для приготовления оладий нужно развести дрожжи в теплом молоке, всыпать муку и вымесить тесто. Дать ему подняться в теплом месте. Добавить яйца, соль, масло, вымесить и дать тесту подняться вторично. Не размешивая его, ложкой, смоченной в воде, класть тесто на горячую сковороду с маслом. Поджаривать оладьи с обеих сторон. К оладьям можно подать варенье, мед, творог со сметаной, сметану, сахар.

Оладьи со сметаной

Продукты: для теста: 250 г муки (один стакан), 1 стакан кефира или простокваши, 1 яйцо, 1 столовая ложка сахара, 1 столовая ложка растительного масла, 0,5 стакана сливочного маргарина, соль.

Для приготовления оладий нужно яйца, сахар, соль взбить венчиком или в миксере, во взбитую массу добавить кефир, муку, растительное масло и замесить тесто. Смоченной в воде ложкой взять тесто и положить на горячую сковороду с маслом. Обжарить оладьи с двух сторон. Подавать со сметаной.

Оладьи с тыквой

Продукты: 250 г пшеничной муки, 1 стакан кефира или простокваши, 1 яйцо, 1 столовая ложка сахара, 150 г тыквы, щепотка соли.

Для приготовления оладий необходимо кефир смешать со взбитыми яйцами, солью, мукой, добавить тыкву, натертую на крупной терке, все тщательно перемешать. Тесто класть ложкой на разогретую, политую маслом сковороду. Подавать горячими или холодными.

Оладьи со свежей капустой

Для теста: 6 столовых ложек пшеничной муки, 2 стакана кефира или простокваши, 2 яйца, 1/3 чайной ложки соли, 1 столовая ложка растительного масла, 200 г мелко нарубленной свежей капусты.

Для жаренья: 100 г сливочного маргарина или растительного масла.

Для приготовления оладий нужно взбить яйца, соединить их с кефиром или простоквашей, добавить соль, сахар, муку, растительное масло и замесить легкое полугустое тесто, в которое добавить мелко нарубленную свежую капусту. Оладьи обжарить с двух сторон. Подавать со сметаной.

Оладьи с сыром

Для теста: 300 г муки, 1 яйцо, 1 стакан молока, 200 г сыра, масло, соль.

Для жаренья: 100 г сливочного маргарина или растительного масла.

Для приготовления оладий нужно желток растереть с солью и, помешивая, прибавить молоко и муку. В хорошо перемешанное тесто ввести взбитый белок и перемешать. Тесто должно быть густым как сметана. Затем нужно нарезать тонкими квадратными кусочками сыр. В разогретый жир класть по ложке теста, а сверху – по кусочку сыра. Оладьи поджарить с обеих сторон. При подаче полить оладьи растопленным маслом.